MIO STAR

butcher's

DFI

Fleischwolf und Wurstmaschine

Bedienungsanleitung; Seite 1

Hachoir à viande et machine à saucisses

Mode d'emploi; page 17

Tritacarne e macchina per salsicce

Istruzioni d'uso; pagina 33

Art. 7173.420

Fleischwolf und Wurstmaschine butcher's

Gratulation!

Mit diesem Gerät haben Sie ein Qualitätsprodukt erworben, welches mit grösster Sorgfalt hergestellt wurde. Es wird Ihnen bei richtiger Pflege während Jahren gute Dienste erweisen.

Vor der ersten Inbetriebnahme bitten wir Sie jedoch, die vorliegende Bedienungsanleitung gut durchzulesen und vor allem die Sicherheitshinweise genau zu beachten.

Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, dürfen das Gerät nicht benutzen.

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Sicherheitshinweise	**2**
Hinweise zu dieser Anleitung	3
Auspacken	3
Übersicht der Geräte- und Bedienteile	**4**
Inbetriebnahme	**6**
– Vor der ersten Inbetriebnahme	6
– Verwendungszweck	6
– Anwendungsort	7
– Fleischwolf zusammensetzen	7
– Fleischwolf aufsetzen	8
– Fleischwolf anwenden	9
– Wurstherstellung: Fleischwolf zusammensetzen	10
– Wurstherstellung: Fleischwolf aufsetzen	10
– Wurstherstellung: Fleischwolf anwenden	11
– Nach der Anwendung	12
Reinigung	**13**
Aufbewahrung / Wartung / Störungen	**14**
Entsorgung	**15**
Technische Daten	**15**

Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie diese Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie Ihr Gerät an das Netz anschliessen. Sie enthalten wichtige Sicherheits- und Betriebshinweise.

- Bedienungsanleitung vollständig durchlesen und für Nachbenutzer aufbewahren
- Gerät und Netzkabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen (Gefahr durch Stromschlag)
- **Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen. Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren**
- Das Gerät darf nur an einer Steckdose (230 V / 50 Hz) mit einer Absicherung von 6 A betrieben werden
- Den Netzstecker unbedingt ziehen:
  - vor jeder Umplatzierung des Gerätes
  - bei Störungen während des Betriebs
  - nach jedem Gebrauch
  - vor jeder Reinigung
  - vor jedem Einsetzen/Entfernen der Zubehörteile
- Das Netzkabel darf nie über Ecken oder Kanten herunterhängen oder gar eingeklemmt werden. Netzkabel nicht über heisse Gegenstände legen oder hängen sowie vor Öl schützen
- Netzkabel regelmässig auf Beschädigungen untersuchen. Zur Vermeidung von Gefahren darf ein beschädigtes Netzkabel nur vom MIGROS-Service ersetzt werden
- Netzstecker/-kabel und Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen berühren. Immer am Stecker und nicht am Kabel ziehen
- Gerät niemals am Netzkabel tragen oder ziehen
- Wir empfehlen, das Gerät über einen FI-Schutzschalter anzuschliessen. Im Zweifelsfalle fragen Sie eine Fachperson
- Gerät nicht verwenden bei:
  - Gerätestörung
  - beschädigtem Netzkabel
  - wenn das Gerät heruntergefallen ist oder wenn sonstige Beschädigungen vorliegen

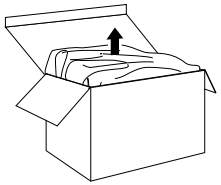
  In solchen Fällen das Gerät sofort durch den MIGROS-Service überprüfen und reparieren lassen
- Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:
  - Gerät auf einer trockenen, ***stabilen und ebenen Arbeitsfläche*** und nicht direkt unter einer Steckdose benutzen. Mindestabstand von 60 cm zu Spülbecken und Wasserhahnen einhalten
  - Gerät und Netzkabel nicht auf heisse Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen ablegen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
  - Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
  - Kabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr)
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt
- ***Niemals mit den Händen oder Hilfsmitteln (wie Messer, Stiele etc.) in die Einfüll-Trichterschale oder in bewegliche Teile greifen (Verletzungsgefahr)!***
- Um eine Geräteüberlastung zu vermeiden, muss ***nach 1 Minute eine Ruhepause von 1 Minute*** eingelegt werden
- ***Darauf achten, dass sich im Fleisch keine Knochen befinden***
- ***Gerät niemals leer betreiben (Geräteschaden)***
- ***Vorsicht, scharfe Messer (Verletzungsgefahr)***
- Das Gerät ***eignet sich nicht*** zum Verarbeiten von trockenem Brot (z. B. für Paniermehl). Schäden am Gerät können die Folge sein
- Das Eindringen in das Gehäuse mit irgendwelchen Gegenständen sowie das Öffnen des Gehäuses ist strengstens verboten
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile
- Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, Personen unter Alkohol- und Medikamenteneinfluss sowie Kinder, dürfen die Geräte nicht oder nur unter Aufsicht bedienen
- Personen, einschliesslich Kinder, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, die Geräte sicher zu benutzen, dürfen die Geräte nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen

Hinweise zu dieser Anleitung

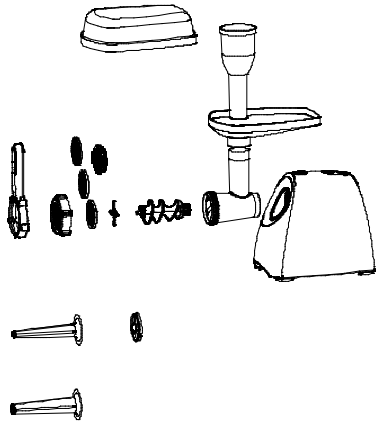
Diese Bedienungsanleitung kann nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Bedienungsanleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich an die M-Infoline (Telefonnummer auf der Rückseite dieser Anleitung).

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf und geben Sie diese allenfalls an Nachbenutzer weiter.

Auspacken



- **Gerät und Zubehörteile aus der Verpackung nehmen**

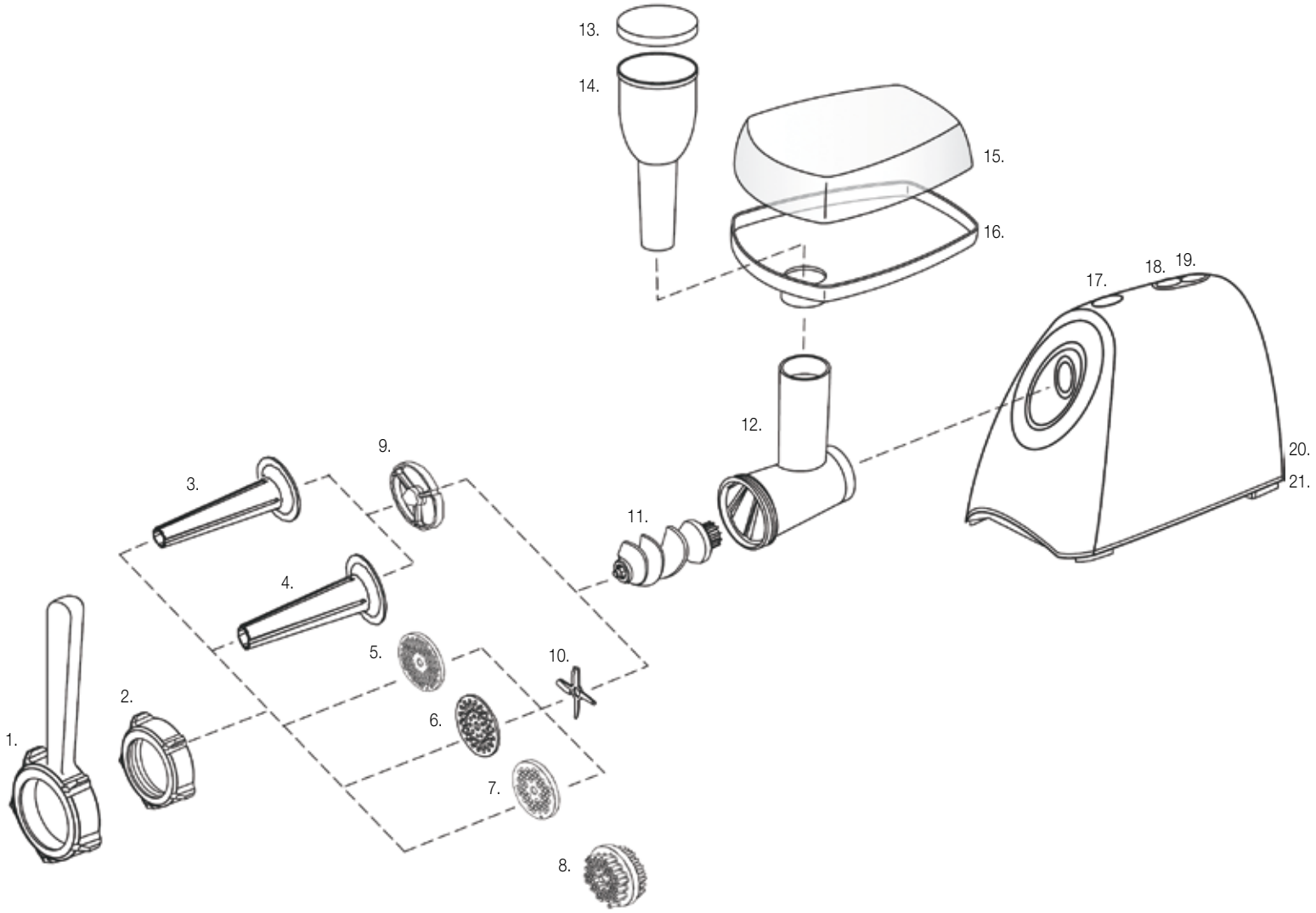


- **Bitte überprüfen Sie nach dem Auspacken, ob die abgebildeten Teile vorhanden sind** (detaillierte Übersicht auf der nächsten Seite):

- **Gerät** mit feuchtem Tuch abwischen und trockenreiben
- **Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung** (230 V) mit der Gerätespannung übereinstimmt (siehe Leistungsschild des Gerätes)
- **Vernichten Sie sämtliche Plastikbeutel,** denn diese könnten für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden

Tipp:

Bewahren Sie die Verpackung zur staubfreien Aufbewahrung und für spätere Transporte auf (z.B. für Umzüge, Service usw.).



Fleischwolf:

1. Verschlussschlüssel
2. Verschlussring (leicht satt anziehen)
3. Wurstkonus klein
4. Wurstkonus gross
5. Lochscheibe fein
6. Lochscheibe mittel
7. Lochscheibe grob
8. Reinigungshilfe für die mittlere und die feine Lochscheiben
9. Austrittsring kleiner Zapfen
10. Messer (scharf)
11. Schnecke
12. Fleischwolf (Metallgehäuse)
13. Abdeckung für Stopfer
14. Stopfer
15. Abdeckung (kann auch als Auffangschale verwendet werden
16. Einfüll-Trichterschale (auch zur Aufbewahrung des Stopfers mit den Zubehörteilen und den Verschlussteilen geeignet)
17. Entriegelungstaste für Fleischwolf
18. «Start-/Stop»-Schalter
19. Rücklauftaste
20. Netzkabel/-stecker (Rückseite)
21. Motoreinheit

Vor der ersten Inbetriebnahme

Bitte beachten Sie, dass unsachgemässer Umgang mit Strom tödlich sein kann. Bitte lesen Sie daher die Sicherheitshinweise auf Seite 2 und die nachfolgenden Sicherheitsmassnahmen:

- **Gerät nur in trockenen Räumen und unter Aufsicht verwenden**
- ***Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden***
- **Niemals mit den Händen oder Hilfsmitteln (wie Messer, Stiele etc.) in die Einfüll-Trichterschale oder in bewegliche Teile greifen (Verletzungsgefahr)!**
- **Vorsicht, das Messer ist sehr scharf!**
- **Darauf achten, dass sich im Fleisch keine Knochen befinden**

Vor dem ersten Gebrauch das Gerät mit einem angefeuchteten Tuch abwischen. Danach gut trockenreiben. Alle Zubehörteile gründlich mit warmem Wasser und einem Abwaschmittel reinigen und dann trocknen (Teile nicht in den Geschirrspüler geben; siehe «Reinigung» Seite 13).

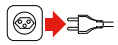
Verwendungszweck

Mit dem Fleischwolf kann auf einfache Art und Weise Fleisch mit Zutaten zerkleinert und vermengt werden. Mit den beiden Wurstkonussen können auch Würste abgefüllt werden.

Der Fleischwolf ist nicht geeignet, um Knochen zu zerkleinern oder zu mahlen.

Wichtig!

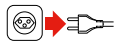
– Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt



1. Anwendungsort

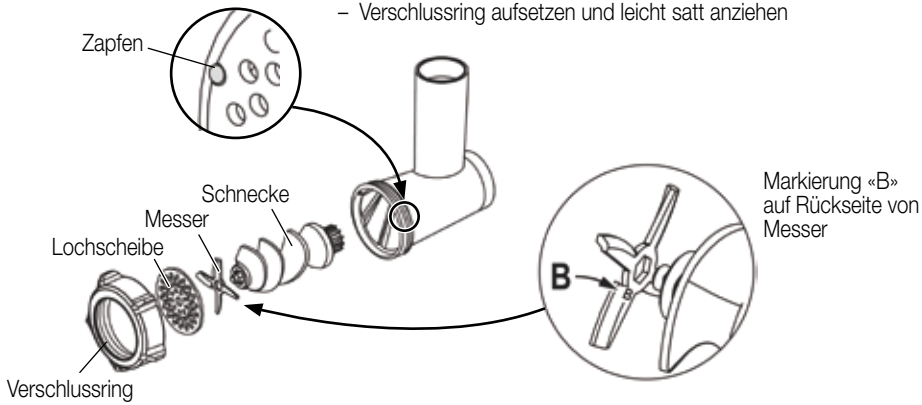
Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:

- **Netzstecker ziehen**
- Gerät auf eine trockene, ***stabile und ebene Arbeitsfläche*** und nicht direkt unter eine Steckdose stellen
- ***Genügend Arbeitsraum vor dem Gerät gewähren*** (für die Fleischausgabe)
- Gerät und Netzkabel nicht auf heisse Oberflächen (Herdplatte etc.) oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
- Darauf achten, dass das Netzkabel und das Gerät nicht mit Wasser in Berührung gelangen
- Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
- Gerät ausser Reichweite von Kindern anwenden

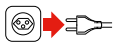


2. Fleischwolf zusammensetzen

- **Netzstecker ziehen**
- Aus Sicherheitsgründen darf der Fleischwolf nicht auf dem Grundgerät zusammengesetzt werden (Verletzungsgefahr!)
- Schnecke in das Metallgehäuse legen (mit weissem Zahnrad voraus)
- Das Messer ist auf der Rückseite mit einem «B» («Back» = Rückseite) markiert. Diese «B»-Seite auf die Achse der Schnecke legen (die Markierung «B» ist jetzt nicht mehr sichtbar). Vorsicht, das Messer ist scharf!
- Lochscheibe auswählen; es stehen drei Grössen zur Verfügung: fein, mittel und grob
- Die Lochscheiben haben seitlich eine Kerbe. Darauf achten, dass diese auf den Zapfen im Gehäuse passt. Lochscheibe einsetzen
- Verschlussring aufsetzen und leicht satt anziehen



3. Fleischwolf aufsetzen



– **Netzstecker ziehen**

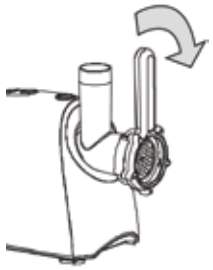
– Zusammengesetzter Fleischwolf schräg und fest auf die Motoreinheit stecken (1.) (auf Höhe des offenen Schlosssymbols)

2.

– Fleischwolf fest im Gegenuhrzeigersinn drehen, bis er ganz einrastet (2.)

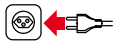
Wichtig:

– Der Fleischwolf muss fest mit dem Grundgerät verbunden sein



– Verschlussring mit Hilfe des Verschlussschlüssels im Uhrzeigersinn anziehen

4. Fleischwolf anwenden



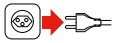
– **Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit haben mit dem Fleischwolf zu spielen; Verletzungsgefahr!**
– Weisse Einfüll-Trichterschale auf Fleischwolf setzen (lange Seite nach hinten)
– Das Gerät ist durch Einstecken des Netzsteckers in die Steckdose (230 V / 50 Hz) betriebsbereit
– Teller oder Gefäss vor die Öffnung stellen (es kann auch die durchsichtige Abdeckung verwendet werden)
– Fleisch in Streifen (und nicht in Stücke) schneiden, dann in den Einfüll-Schacht geben. Restliches Fleisch auf Trichterschale legen.
  Wichtig: Darauf achten, dass sich im Fleisch ***keine Knochen*** befinden!
– Fleischwolf durch festes Drücken des «Start/Stop»-Schalters einschalten
– Fleisch mit dem runden Stopfer vorsichtig in den Schacht stopfen.
  Wichtig:
  – **Nur den Stopfer** und ***niemals*** Finger, irgendwelche Stiele, Messer etc. verwenden; Verletzungsgefahr und Gefahr von Geräteschaden!
  – Fleischwolf nie überfüllen und Stopfer zu fest drücken; Gefahr von Überlastung oder Blockade

– Gerät jeweils für ***maximal eine Minute einschalten***. Anschliessend eine kurze Pause von einer Minute einlegen, um ein Überhitzen des Motors zu vermeiden

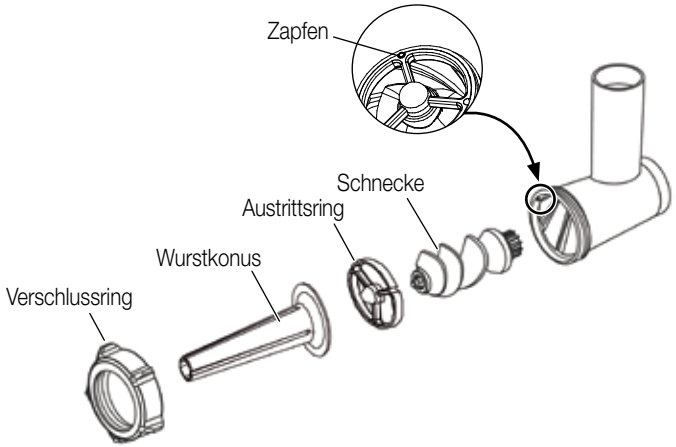
Hinweise:

– Sollte der Fleischwolf blockieren, sofort Motor ausschalten und Netzstecker ziehen. Entriegelungstaste drücken und Fleischwolf im Uhrzeigersinn lösen. Anschliessend Fleischwolf wieder zurückdrehen, bis er einrastet. Netzstecker einstecken und erneut einschalten. Falls der Fleischwolf immer noch blockiert ist, Vorgang wiederholen. Keine Hilfsmittel wie Stiele, Messer usw. verwenden!
– Keine harte Lebensmittel (z.B. trockenes Brot) in den Fleischwolf geben, da dieser sonst blockiert: Gefahr von Geräteschaden

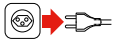
5. Wurstherstellung: Fleischwolf zusammensetzen



- **Netzstecker ziehen**
- Aus Sicherheitsgründen darf der Fleischwolf nicht auf dem Grundgerät zusammengesetzt werden (Verletzungsgefahr!)
- Schnecke in das Metallgehäuse legen (mit weissem Zahnrad voraus)
- Der Austrittsringe hat seitlich eine Kerbe. Darauf achten, dass dieser auf den Zapfen im Gehäuse passt. Austrittsring einsetzen
- Wurstkonus mit kleinem oder grossem Durchmesser aufsetzen (je nach gewünschtem Wurst-/Darmdurchmesser)
- Verschlussring aufsetzen und leicht satt anziehen



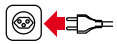
6. Wurstherstellung: Fleischwolf aufsetzen



- **Netzstecker ziehen**
- Der Zusammenbau erfolgt gleich wie auf Seite 8 beschrieben
- Zusammengesetzter Fleischwolf schräg und fest auf die Motoreinheit stecken (auf Höhe des offenen Schlosssymbols)
- Fleischwolf fest im Gegenuhrzeigersinn drehen, bis er ganz einrastet.
  Wichtig: Der Fleischwolf muss fest mit dem Grundgerät verbunden sein

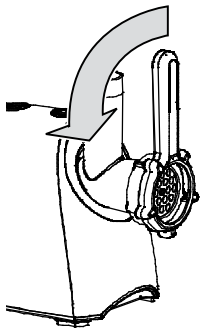
- Verschlussring mit Hilfe des Verschlussschlüssels im Uhrzeigersinn anziehen

7. Wurstherstellung: Fleischwolf anwenden



- **Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit haben mit dem Fleischwolf zu spielen; Verletzungsgefahr!**
- Weisse Einfüll-Trichterschale auf Fleischwolf setzen (lange Seite nach hinten)
- Das Gerät ist durch Einstecken des Netzsteckers in die Steckdose (230 V / 50 Hz) betriebsbereit
- Darm für die Wurstherstellung über den Wurstkonus stülpen.
  Wichtig. Darm vor der Anwendung mindestens 15 Minuten in warmes Wasser einlegen und dann abspülen
- Das Ende des Darms mit spezieller Schnur abbinden (Schnur und Darm sind bei Ihrem Metzger erhältlich)
- Teller oder Gefäss vor die Öffnung stellen
- Brät und Gewürze gut mischen. Anschliessend Brät in den Schacht und auf die Trichterschale geben.
  Wichtig: Darauf achten, dass sich im Brät ***keine Knochen*** befinden!
- Fleischwolf durch festes Drücken des «Start/Stop»-Schalters einschalten
- Brät mit dem runden Stopfer vorsichtig in den Schacht stopfen.
  Wichtig:
  - **Nur den Stopfer** und ***niemals*** Finger, irgendwelche Stiele, Messer etc. verwenden; Verletzungsgefahr und Gefahr von Maschinenschaden!
  - Fleischwolf nie überfüllen und Stopfer zu fest drücken; Gefahr von Überlastung oder Blockade

- Wenn die gewünschte Wurstlänge erreicht ist, Maschine durch festes Drücken des «Start/Stop»-Schalters ausschalten. Wurst mit Schnur abbinden
- Vorgang wiederholen, bis der Darm abgefüllt ist
- Gerät jeweils für ***maximal eine Minute einschalten***. Anschliessend eine kurze Pause von einer Minute einlegen, um ein Überhitzen des Motors zu vermeiden



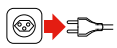
8. Nach der Anwendung

- **Netzstecker ziehen.**
  Hinweis: Erst durch Ziehen des Netzsteckers ist das Gerät vollständig ausgeschaltet
- Weisse Einfüll-Trichterschale abnehmen
- Verschlussring mit Hilfe des Verschlussschlüssels im Gegenuhrzeigersinn lösen (Verschlussring noch nicht ganz abnehmen)

- Fest auf Entriegelungstaste drücken (1.) und dann Fleischwolf im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (2.)
- Fleischwolf nach vorne abziehen
- Fleischwolf demontieren:
  - Verschlussring im Gegenuhrzeigersinn ganz abschrauben
  - Lochscheibe, Messer (oder Wurstkonus, Austrittsring) und Schnecke entnehmen. Fleischreste ebenfalls entnehmen und diese ***nicht*** dem gehackten Fleisch beimischen (ist «zäh», da nicht zerkleinert und zieht «Fäden»)

Wichtig!

- Gerät aus hygienischen Gründen ***nach jedem Gebrauch sofort reinigen*** (siehe «Reinigung» Seite 13)

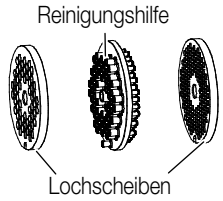


- Vor jeder Reinigung des Gerätes den Netzstecker ziehen
- ***Gerät und Netzkabel niemals ins Wasser tauchen oder unter fliessendem Wasser reinigen***

- Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden

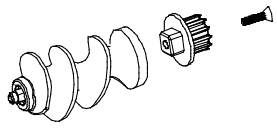
- **Gehäuse** mit einem feuchten Tuch reinigen und danach gut trockenreiben. Den Netzstecker dabei nicht berühren bzw. nie feucht reinigen

- Alle Zubehörteile mit heissem Wasser und Spülmittel gründlich reinigen; ***nicht in den Geschirrspüler geben!***
- ***Vorsicht im Umgang mit dem Messer; scharfe Klingen!***
- Teile anschliessend sorgfältig abtrocknen

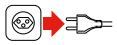


Tipps:

- Fleischreste in den beiden kleineren Lochscheiben lassen sich mit Hilfe der weissen Reinigungshilfe einfach entfernen (Reinigungshilfe auf Lochscheiben drücken)



- Die Schnecke und der Antriebszahn lassen sich einfacher reinigen, wenn die Kreuzschlitzschraube gelöst wird (anschliessend wieder gut anziehen)



Aufbewahrung

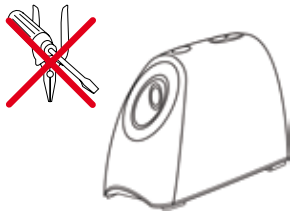
- Bei Nichtgebrauch den Netzstecker ziehen
- Fleischwolf an einem trockenen, staubfreien und für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren. Wird das Gerät längere Zeit nicht benützt, sollte es vor übermässigem Staub, Schmutz oder Feuchtigkeit geschützt werden. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät in der Verpackung aufzubewahren

- Die **Einzelteile** lassen sich platzsparend in den Stopfer legen (Reihenfolge siehe Abbildung) und mit dem flachen, weissen Deckel schliessen
- **Lochscheiben** und **Messerklinge** vor dem Versorgen leicht mit Speiseöl einreiben (verhindert Rostansatz)

- **Wichtig**: die Metallteile (Fleischwolf, Schnecke und Verschlussring) nicht im zusammengebauten Zustand lagern, da dies zu Korrosion führen kann

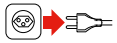
Wartung

- Der Fleischwolf ist wartungsfrei und braucht nicht geschmiert oder geölt zu werden. Kabel und Stecker regelmässig auf Beschädigungen untersuchen. Reparaturen am Gerät dürfen nur durch den MIGROS-Service durchgeführt werden. Durch nicht fachgerechte Reparaturen und nicht verwenden von Original-Zubehörteilen, können Gefahren für den Benutzer entstehen



Störungen

- Bei unfachgerechten Reparaturen kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall erlischt auch der Garantieanspruch



- **Wichtig**: Bei Störungen, defektem Gerät oder Verdacht auf Defekt oder nach einem Sturz sofort Netzstecker ziehen

- Ausgediente Geräte können bei einer Verkaufsstelle zur kostenlosen, fachgerechten Entsorgung abgegeben werden
- Geräte mit gefährlichem Defekt sofort entsorgen und sicherstellen, dass sie nicht mehr verwendet werden können
- Geräte nicht mit dem Hauskehricht entsorgen (Umweltschutz!)

Technische Daten

Nennspannung		230 Volt / 50 Hz
Nennleistung		600 Watt
Masse (Grundgerät)		ca. 16.5 x 22.5 x 27 cm (B x H x T)
Kurzzeitbetrieb		max. 1 Minute
Länge Netzkabel		ca. 0.80 m
Gewicht		ca. 2.8 kg
Materialien	– Gehäuse	Kunststoff
Funkentstört		Nach EU-Norm
Zulassung		CE / S+
Produkte-Garantie		2 Jahre

Im Interesse der technischen Weiterentwicklung sind Konstruktions- oder Ausführungsänderungen am Gerät vorbehalten.

MIGROS

MIGROS-GENOSSENSCHAFTS-BUND, CH-8031 Zürich

Notizen

Hachoir à viande et machine à saucisses butcher's

Félicitations!

En achetant cet appareil, vous venez d'acquérir un appareil de qualité, fabriqué avec soin. Bien entretenu, cet appareil vous rendra de grands services pendant de nombreuses années.
Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation et bien respecter les consignes de sécurité.

Les personnes n'ayant pas pris connaissance de ce mode d'emploi ne sont pas autorisées à utiliser cet appareil.

Sommaire

	Page
Consignes de sécurité	**18**
A propos de ce mode d'emploi	19
Déballage	19
Eléments de l'appareil et de commande	**20**
Fonctionnement	**22**
– Avant la 1ère mise en marche	22
– Usages de l'appareil	22
– Lieu d'utilisation	23
– Assembler le hachoir	23
– Insérer le hachoir	24
– Utilisation du hachoir	25
– Préparation des saucisses: assembler le hachoir	26
– Préparation des saucisses: insérer le hachoir	26
– Préparation des saucisses: utilisation du hachoir	27
– Après utilisation	28
Nettoyage	**29**
Rangement / Entretien / Problèmes	**30**
Elimination	**31**
Données techniques	**31**

Consignes de sécurité

Avant de brancher l'appareil au courant électrique veuillez lire attentivement ce mode d'emploi qui contient des consignes de sécurité et de fonctionnement importantes.

- Lire entièrement le mode d'emploi et le conserver pour d'éventuels utilisateurs
- Ne jamais plonger l'appareil ni le cordon dans l'eau ou autres liquides (risque de décharge électrique)
- **Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil et le placer hors de leur portée**
- Ne brancher l'appareil qu'à une prise (230 V / 50 Hz) avec une protection de 6 A
- Débrancher impérativement l'appareil:
  - avant de le déplacer
  - en cas de problème de fonctionnement
  - après chaque utilisation
  - avant chaque nettoyage
  - avant de mettre/enlever les accessoires
- Ne faites pas passer le cordon sur des angles ou des arêtes vives, ni sur une surface chaude, ne le coincez pas et protégez-le de l'huile
- Contrôlez régulièrement l'état du cordon d'alimentation. Pour éviter tout danger faites remplacer tout cordon endommagé par MIGROS-Service
- Ne débranchez jamais la fiche, le cordon et l'appareil avec les mains humides ou mouillées; retirez la fiche de la prise sans tirer sur le cordon
- Ne jamais porter ni tirer l'appareil par le cordon
- Nous recommandons de brancher l'appareil à une prise avec disjoncteur différentiel (FI); en cas de doute, demander l'avis d'un spécialiste
- N'utilisez pas l'appareil:
  - en cas de problème
  - si le cordon est endommagé
  - s'il est tombé ou s'il est endommagé

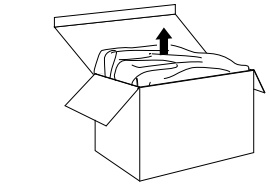
  Dans ce cas faites contrôler et réparer immédiatement l'appareil par MIGROS-Service
- Pour choisir l'emplacement de l'appareil, vous devez respecter les points suivants:
  - utilisez l'appareil sur une ***surface sèche, stable et plane*** et pas directement sous une prise de courant; maintenir une distance minimum de 60 cm entre l'appareil et l'évier et le robinet
  - Ne pas placer l'appareil et le cordon sur une surface chaude ou près d'une flamme, maintenir une distance minimum de 50 cm
  - N'utilisez l'appareil que dans des locaux secs et sans rallonge
  - Ne laissez pas pendre le cordon (risque de trébucher!)
- L'appareil n'est destiné qu'à un usage domestique
- ***Ne jamais mettre la main ou tout autre ustensile (tel que couteau, manche de cuillère, etc.) dans l'orifice de remplissage, ni saisir les éléments en mouvement (risque de blessures)!***
- Pour éviter toute surchauffe de l'appareil, ***après 1 minute d'utilisation, laisser l'appareil au repos pendant 1 minute***
- ***Veiller à ce qu'il n'y ait plus d'os dans la viande***
- ***Ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide (endommagerait l'appareil)***
- ***Attention, lame coupante (risque de blessure)***
- L'appareil ***ne convient pas*** pour hacher du pain sec (par ex. pour la chapelure). Cela endommagerait l'appareil
- Il est complètement interdit d'introduire quelque chose dans le corps de l'appareil et de l'ouvrir
- N'utiliser que des pièces de rechange d'origine
- Toute personne n'ayant pas pris connaissance de ce mode d'emploi, les enfants, ainsi que les personnes sous influence de l'alcool ou de médicaments ne doivent pas utiliser l'appareil sans surveillance
- Les personnes, enfants compris, qui en raison de leurs capacités psychiques, sensorielles ou mentales, ou en raison de leur inexpérience ou manque de connaissances ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité, ne sont pas autorisées à le faire ou uniquement sous surveillance

A propos de ce mode d'emploi

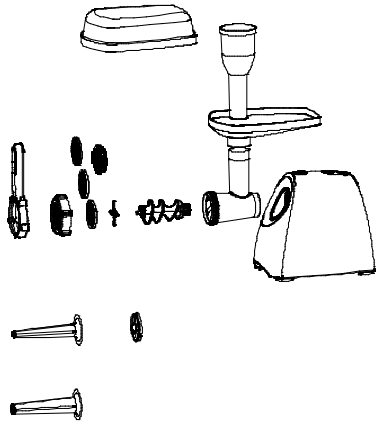
Ce mode d'emploi ne peut pas prendre en compte toutes les utilisations possibles. Pour toute information ou tout problème insuffisamment ou non traité dans ce mode d'emploi, veuillez vous adresser à M-Infoline (numéro de téléphone à l'arrière de ce mode d'emploi).

Veuillez conserver soigneusement ce mode d'emploi et le remettre à tout utilisateur éventuel.

Déballage



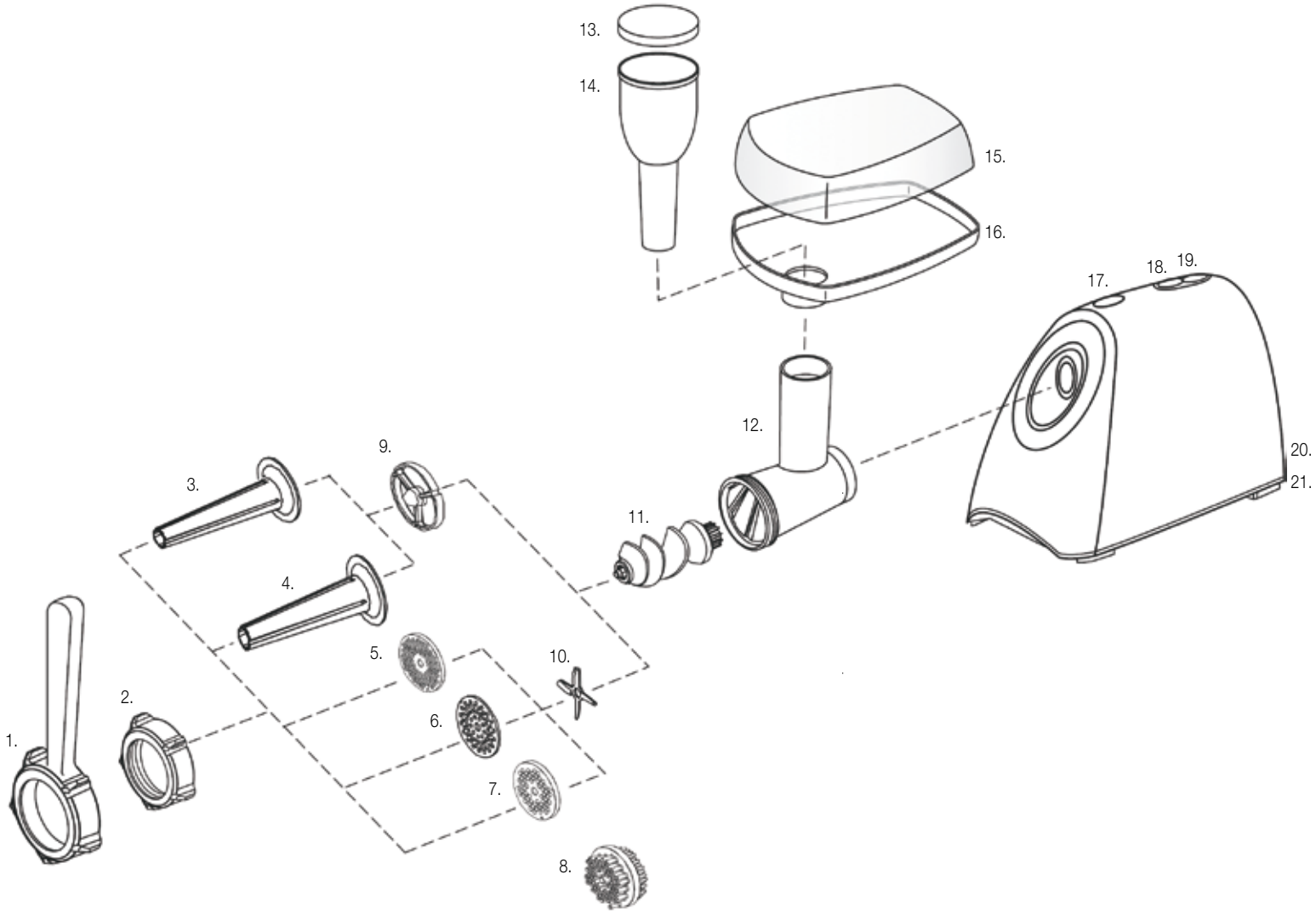
- **Sortir l'appareil et les accessoires de l'emballage**



- **Veuillez contrôler la présence des éléments suivants** (aperçu détaillé à la page suivante):

- Nettoyer **l'appareil** avec un chiffon humide, puis l'essuyer
- **Contrôler que la tension de réseau** (230 V) correspond à celle de l'appareil (voir plaquette)
- **Détruire tous les sachets plastiques** qui peuvent être un jeu dangereux pour les enfants!

Conseil:
garder l'emballage pour ranger l'appareil à l'abri de la poussière et pour des transports éventuels (ex. déménagement, réparation, etc.).



Hachoir:

1. Clé de serrage
2. Bague de serrage (ne pas trop serrer)
3. Petit embout saucisses
4. Gros embout saucisses
5. Grille à petits trous
6. Grille à moyens trous
7. Grille à gros trous
8. Accessoire de nettoyage pour grille à petits et moyens trous
9. Bague filetée à petit ergot
10. Lame (coupante)
11. Hélice
12. Hachoir (corps métal)
13. Couvercle du poussoir
14. Poussoir
15. Couvercle (peut aussi servir de récipient-réceptacle)
16. Entonnoir de remplissage (servant aussi pour ranger le poussoir, les accessoires et les éléments de serrage)
17. Touche de déverrouillage pour hachoir
18. Interrupteur «Marche /Arrêt»
19. Touche marche arrière
20. Fiche et cordon d‘alimentation (à l‘arrière)
21. Bloc moteur

Avant la première mise en marche

Faites très attention car une manipulation inadéquate du courant électrique peut être fatale. Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité de la page 18 et respecter les règles de sécurité suivantes:

- **N'utiliser l'appareil que dans des locaux secs et sous surveillance**
- ***Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil***
- **Ne jamais mettre la main ou tout autre ustensile (tel que couteau, manche de cuillère, etc.) dans l'orifice de remplissage, ni saisir les éléments en mouvement (risque de blessures)!**
- **Attention la lame est très coupante!**
- **Veiller à ce qu'il n'y ait plus d'os dans la viande**

Avant la première utilisation nettoyer l'appareil avec un chiffon humide. Ensuite bien l'essuyer. Bien laver tous les accessoires à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle, les rincer et les essuyer (ne pas mettre dans le lave-vaisselle; voir «Nettoyage» page 29).

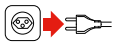
Usages de l'appareil

Ce hachoir à viande vous permet non seulement de hacher de la viande et d'autres ingrédients mais aussi, grâce aux deux embouts spéciaux, de remplir des saucisses.

Ce hachoir n'est pas fait pour hacher ou moudre des os.

Important!

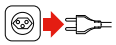
– L'appareil est réservé à un usage domestique



1. Lieu d'utilisation

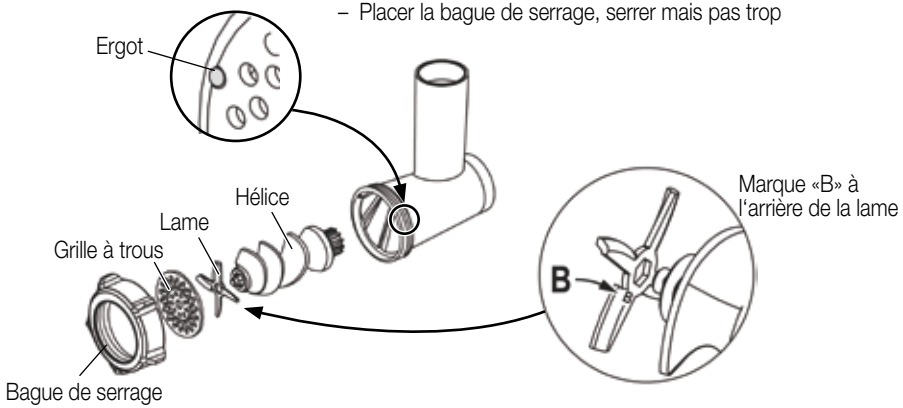
En choisissant l'emplacement de l'appareil, vous devez respecter les points suivants:

– **Débrancher l'appareil**
– Placer l'appareil sur une ***surface sèche, stable et plane*** et pas directement sous une prise de courant
– ***Maintenir un espace suffisant devant l'appareil*** (pour laisser l'espace à la viande qui sort)
– Ne pas placer l'appareil et le cordon sur des surfaces chaudes (plaques de cuisson, etc.) ou à proximité d'une flamme. Maintenir une distance minimum de 50 cm
– Veillez à ce que le cordon et l'appareil ne soient jamais en contact avec l'eau
– N'utiliser l'appareil que dans des locaux secs et sans rallonge
– Maintenir l'appareil hors de portée des enfants

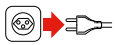


2. Assembler le hachoir

– **Débrancher l'appareil**
– Pour des raisons de sécurité, le hachoir ne peut pas être assemblé directement sur l'appareil de base (risque de blessures!)
– Placer l'hélice dans l'élément en métal (avec la roue dentée blanche devant)
– La lame est marquée d'un «B» («Back» = arrière) à l'arrière. Placer cette face «B» sur l'axe de l'hélice (la marque «B» n'est alors plus visible). Attention! La lame est coupante!
– Choisir une grille à trous; vous avez 3 grosseurs de trous à votre disposition: petits, moyens, gros trous
– Les grilles ont une encoche sur le côté. Veiller à ce que celle-ci coïncide avec l'ergot situé sur l'élément de l'appareil. Insérer la grille
– Placer la bague de serrage, serrer mais pas trop



3. Insérer le hachoir



– **Débrancher l‘appareil**

1.

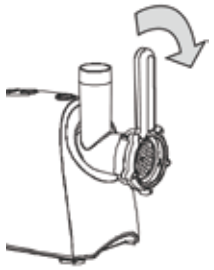
– Insérer la partie hachoir de biais et bien l‘enfoncer dans le corps de l‘appareil (1.) (à la hauteur du symbole de fermeture ouvert)

2.

– Tourner l‘élément hachoir dans le sens contraire des aiguilles d‘une montre avec une certaine force jusqu‘à ce qu‘il s‘encastre (2.)

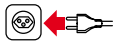
Important:

– Le hachoir doit être bien fixé au corps de l‘appareil



– Tourner la bague de serrage dans le sens des aiguilles d‘une montre à l‘aide de la clé de serrage

4. Utilisation du hachoir

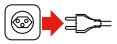


– **Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l’appareil, risque de blessures!**
– Placer l’entonnoir de remplissage blanc sur le hachoir (la partie large vers l‘arrière)
– L‘appareil est prêt à fonctionner dès qu‘il est branché (230 V / 50 Hz)
– Placer une assiette ou un récipient sous l‘orifice de sortie (le couvercle peut servir de récipient)
– Couper la viande en lanières (et pas en morceaux), puis les faire entrer dans l‘orifice de remplissage, les autres bouts de viande reste sur la partie plane de l‘entonnoir.
  Important: veiller à ce qu‘il ne ***reste pas d‘os*** dans la viande!
– Allumer l‘appareil en appuyant fortement sur l‘interrupteur «Marche/Arrêt»
– Pousser délicatement la viande à l‘aide du poussoir.
  Important!
  – **N‘utiliser que le poussoir** et ***jamais*** les doigts, ni manche de cuillère, ni couteau, etc.; risque de blessure et d‘endommager l‘appareil!
  – Ne pas mettre trop de viande et ne pas trop appuyer sur l‘embout; risque de faire surchauffer l‘appareil et de le bloquer
– Ne faire marcher l‘appareil ***que pendant 1 minute maximum***. Ensuite le laisser au repos pendant 1 minute ceci pour éviter toute surchauffe du moteur

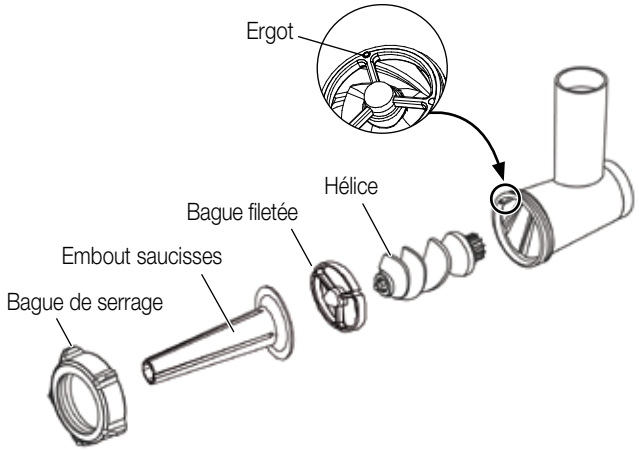
Recommandations:

– Si le hachoir venait à se bloquer, éteindre l‘appareil et le débrancher. Appuyer sur la touche de déverrouillage et tourner l‘élément hachoir dans le sens des aiguilles d‘une montre. Ensuite le remettre jusqu‘à ce qu‘il s‘encastre, rebrancher l‘appareil et le rallumer. Si toutefois le hachoir était encore bloqué, répéter le processus. Ne pas utiliser d‘ustensile tel que couteau, manche, etc.!
– Ne pas mettre d‘aliments durs (ex. pain sec) dans le hachoir, car cela le bloquerait: risque d‘endommager l‘appareil

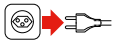
5. Préparation des saucisses: assembler le hachoir



- **Débrancher l'appareil**
- Pour des raisons de sécurité, le hachoir ne peut pas être assemblé directement sur l'appareil de base (risque de blessures!)
- Placer l'hélice dans l'élément en métal (avec la roue dentée blanche devant)
- La bague filetée a une encoche sur le côté. Veiller à ce que celle-ci corresponde à l'ergot situé sur l'appareil. Insérer la bague filetée
- Placer l'embout à saucisses, le petit ou le grand (en fonction de la grosseur des saucisses que vous désirez)
- Placer la bague de serrage et le serrer légèrement



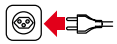
6. Préparation des saucisses: insérer le hachoir



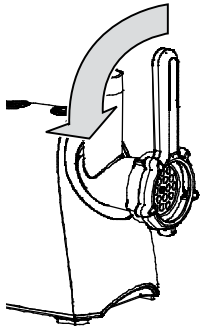
- **Débrancher l'appareil**
- L'assemblage se fait comme décrit page 24
- Insérer la partie hachoir de biais et bien l'enfoncer dans le corps de l'appareil (à la hauteur du symbole de fermeture ouvert)
- Tourner l'élément hachoir dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'encastre.
  Important: le hachoir doit être bien fixé au corps de l'appareil

- Tourner la bague de serrage dans le sens des aiguilles d'une montre à l'aide de la clé de serrage

7. Préparation des saucisses: utilisation du hachoir



- **Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil, risque de blessures!**
- Placer l'entonnoir de remplissage blanc sur le hachoir (la partie large vers l'arrière)
- L'appareil est prêt à fonctionner dès qu'il est branché (230 V / 50 Hz)
- Placer un boyau sur l'embout à saucisses.
  Important: avant d'utiliser le boyau, le laisser tremper au 15 minutes dans l'eau chaude, ensuite le rincer
- Fermer l'extrémité du boyau avec un lien (vous trouvez lien et boyaux chez votre boucher)
- Placer une assiette ou un récipient devant l'orifice de sortie
- Bien mélanger chair à saucisses et épices. Puis verser la chair dans le trou de l'entonnoir de remplissage.
  Important: veiller à ce qu'il ***n'y ait plus d'os*** dans la chair à saucisses!
- Allumer l'appareil en appuyant fortement sur l'interrupteur «Marche/Arrêt»
- Pousser délicatement la chair à saucisses à l'aide du poussoir.
  Important!
  - **N'utiliser que le poussoir** et ***jamais*** les doigts, ni manche de cuillère, ni couteau, etc.; risque de blessure et d'endommager l'appareil!
  - Ne pas trop remplir le hachoir et ne pas trop appuyer sur l'embout; risque de faire surchauffer l'appareil et de le bloquer
- Lorsque vous avez obtenu la longueur de saucisse désirée, éteindre l'appareil en appuyant avec force sur l'interrupteur «Marche/Arrêt». Puis fermer la saucisse à l'aide du lien
- Répéter l'opération jusqu'à ce que toute la chair à saucisse soit utilisée ou le boyau rempli
- Ne faire marcher l'appareil ***que pendant 1 minute maximum***. Ensuite le laisser au repos pendant 1 minute ceci pour éviter toute surchauffe du moteur



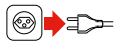
8. Après utilisation

- **Débrancher l'appareil.**
  Remarque: l'appareil n'est complètement éteint que lorsqu'il est débranché
- Retirer l'entonnoir de remplissage blanc
- Desserrer la bague de serrage à l'aide de la clé (tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre) (ne pas la desserrer complètement)

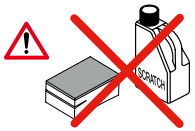
- Appuyer avec force sur la touche de déverrouillage (1.) et tourner le hachoir jusqu'à la butée (2.) dans le sens des aiguilles d'une montre
- Retirer le hachoir de par l'avant
- Démonter le hachoir:
  - Desserrer complètement la bague de serrage (tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre)
  - Enlever grille, lame (ou embout saucisses, bague filetée) et hélice. Eliminer les restes de viande hachée, ***mais ne pas*** les mélanger à la viande hachée (les restes sont «durs», car non hachés et font du «fil»)

Important!

- Pour des raisons d'hygiène, vous ***devez nettoyer l'appareil aussitôt après chaque utilisation*** (voir «Nettoyage» page 29)



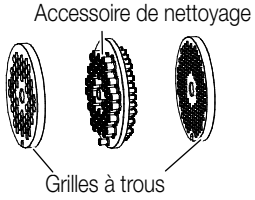
- Il faut toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer
- ***Ne jamais plonger l'appareil ni le cordon d'alimentation dans l'eau ou dans d'autres liquides***



- Ne pas utiliser d'accessoires ou de produits de nettoyage abrasifs

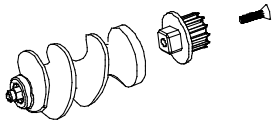
- Nettoyer **le corps de l'appareil** avec un chiffon doux et légèrement humide, ensuite bien l'essuyer. Lors du nettoyage éviter tout contact avec la prise pour ne pas risquer de l'humidifier

- Bien nettoyer tous les accessoires à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle; ***ne pas les laver en lave-vaisselle!***
- ***Attention lorsque vous manipulez la lame, elle est très tranchante!***
- Ensuite bien essuyer tous les éléments

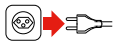


Conseils:

- L'accessoire de nettoyage blanc permet d'éliminer facilement la viande restée dans les trous (presser l'accessoire sur la grille à trous)



- L'hélice et la roue dentée se nettoient facilement une fois la vis cruciforme enlevée (ensuite bien la revisser)



Rangement

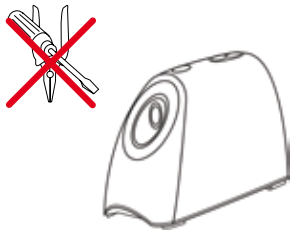
- En cas de non utilisation, débrancher l'appareil
- Conserver l'appareil dans un endroit sec, à l'abri de la poussière et hors de portée des enfants. Si l'appareil reste longtemps sans servir le protéger de la poussière, de la saleté et de l'humidité. Nous recommandons de le ranger dans son emballage d'origine

- Les **différents éléments** ne prennent pas de place et se rangent dans le poussoir (suivre l'ordre du schéma) ensuite fermer celui-ci avec le couvercle blanc
- Graisser les **grilles à trous** et la **lame** avec un peu d'huile alimentaire (évite la rouille)

- **Important:** ne pas laisser les parties métalliques assemblées (hachoir, hélice et bague de serrage) car cela pourrait provoquer une corrosion

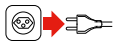
Entretien

- L'appareil ne nécessite aucun entretien et ne doit être ni graissé ni huilé. Contrôlez régulièrement le bon état du cordon d'alimentation et de la fiche. L'appareil ne doit être réparé que par MIGROS-Service. Des réparations effectuées par des non professionnels et le non emploi de pièces de rechange originales, peuvent représenter de graves dangers pour l'utilisateur



Problèmes

- Toute responsabilité est déclinée en cas de dommages éventuels faisant suite à une réparation non conforme et dans ce cas, la garantie s'arrête



- **Important**: en cas de dommage, de défaut ou de risque de dommage suite à une chute de l'appareil, débrancher immédiatement la fiche de la prise de courant

- Tout appareil hors d'usage peut être éliminé gratuitement dans un point de vente pour une élimination conforme
- Eliminez tout appareil défectueux et assurez-vous qu'il ne puisse plus être utilisé
- Ne pas le jeter dans les ordures ménagères! (protection de l'environnement!)

Données techniques

Tension de réseau		230 Volt / 50 Hz
Puissance		600 W
Dimensions (appareil de base)		env. 16.5 x 22.5 x 27 cm (l x H x P)
Fonctionnement bref		1 minute max.
Longueur cordon		env. 0.80 m
Poids		env. 2.8 kg
Matériaux	– corps	plastique
Antiparasité		selon norme UE
Homologation		CE / S+
Produit garanti		2 ans

Sous réserve de modifications de conception et de fabrication dans l'intérêt du progrès technique.

MIGROS

FÉDÉRATION DES COOPÉRATIVES MIGROS, CH-8031 Zurich

Notes

Tritacarne e macchina per salsicce butcher's

Congratulazioni!

Acquistando questo apparecchio vi siete garantiti un prodotto di qualità, fabbricato con estrema cura. Con una manutenzione adeguata, l'apparecchio garantirà per anni delle ottime prestazioni.

Prima della messa in funzione iniziale vi preghiamo comunque di leggere attentamente le presenti istruzioni d'uso e soprattutto di osservare attentamente le avvertenze di sicurezza.

Le persone che non conoscono a fondo queste istruzioni d'uso, non possono utilizzare l'apparecchio.

Indice

	Pagina
Avvertenze di sicurezza	**34**
A proposito delle istruzioni d'uso	35
Disimballaggio	35
Elenco delle parti e degli elementi di comando	**36**
Messa in funzione	**38**
– Prima dell'uso iniziale	38
– Uso dell'apparecchio	38
– Luogo di utilizzo	39
– Assemblare il tritacarne	39
– Montare il tritacarne	40
– Uso del tritacarne	41
– Insalccatrice: assemblare il tritacarne	42
– Insalccatrice: montare il tritacarne	42
– Insalccatrice: uso del tritacarne	43
– Dopo l'utilizzo	44

	Pagina
Pulizia	**45**
Custodia / Manutenzione / Guasti	**46**
Smaltimento	**47**
Dati tecnici	**47**

Avvertenze di sicurezza

Prima di allacciare l'apparecchio alla corrente elettrica, prendersi il tempo per leggere attentamente queste istruzioni che contengono importanti avvertenze di sicurezza e di messa in funzione.

- Leggere completamente le presenti istruzioni d'uso e consegnarle ad ogni eventuale altro utente
- Non immergere mai l'apparecchio né il cavo nell'acqua o in altri liquidi (rischio di scossa elettrica)
- **Badare che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con l'apparecchio. Conservarlo fuori dalla loro portata**
- Mettere in funzione l'apparecchio allacciandolo unicamente ad una presa di corrente (230V / 50 Hz) con protezione di 6 A
- Staccare assolutamente la spina:
  - prima di cambiare la posizione dell'apparecchio
  - in caso di disturbi durante l'uso
  - dopo ogni utilizzo
  - prima della pulizia
  - prima di inserire/sostituire gli accessori
- Non far penzolare il cavo su angoli e spigoli, né incastrarlo. Non mettere né far penzolare il cavo su oggetti roventi e proteggerlo dall'olio
- Controllare regolarmente che il cavo non sia danneggiato. Per evitare rischi far sostituire i cavi danneggiati soltanto presso MIGROS-Service
- Non toccare mai la spina/il cavo né l'apparecchio con le mani umide o bagnate; estrarre sempre la spina senza tirare il cavo
- Non prendere né tirare l'apparecchio tenendolo per il cavo
- Raccomandiamo di allacciare l'apparecchio a una presa con interruttore differenziale (FI). In caso di dubbio, consultare un tecnico
- Non utilizzare l'apparecchio:
  - in caso di guasti
  - in caso di cavo danneggiato
  - in caso di caduta o di altri danneggiamenti

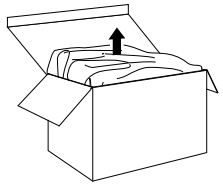
  In questi casi far controllare e riparare l'apparecchio presso MIGROS-Service
- Per il luogo di collocazione attenersi ai seguenti punti:
  - collocare l'apparecchio su ***una superficie di lavoro asciutta, stabile e piana***, non direttamente sotto una presa di corrente; mantenere una distanza minima di 60 cm dal lavandino e dal rubinetto
  - non collocare l'apparecchio e il cavo su superfici calde o nelle vicinanze di fiamme libere; tenere una distanza minima di 50 cm
  - utilizzare l'apparecchio solo in locali asciutti e senza prolunghe
  - non lasciar pendere il cavo (rischio di inciampare!)
- L'apparecchio è destinato soltanto ad uso privato
- ***Non mettere assolutamente le mani, né gli utensili (coltelli, manici, posate ecc.) nel vassoio di riempimento, né toccare gli elementi mobili dell'apparecchio (rischio di lesioni)!***
- Per evitare il surriscaldamento dell'apparecchio, ***dopo 1 minuto*** di funzionamento è necessario prevedere ***1 minuto di pausa***
- ***Prestare attenzione al fatto che la carne non contenga frammenti d'osso***
- ***Non utilizzare mai l'apparecchio a vuoto (per evitare danneggiamenti)***
- ***Attenzione, lame taglienti (rischio di lesioni)***
- L'apparecchio ***non è adatto*** a triturare pane secco (ad es. per pane grattugiato); l'apparecchio potrebbe danneggiarsi
- E' severamente proibito penetrare il corpo dell'apparecchio con qualsiasi oggetto o tentare di aprirlo
- Utilizzare unicamente pezzi di ricambio originali
- Persone che non conoscono a fondo le presenti istruzioni d'uso, nonché bambini o persone sotto l'influsso di alcool o di medicamenti non sono autorizzati a utilizzare l'apparecchio, o possono farlo solo sotto sorveglianza
- Le persone, inclusi i bambini, che per le loro capacità psichiche, sensoriali o mentali, oppure per la loro inesperienza o mancanza di conoscenza non sono in grado di utilizzare l'apparecchio in modo sicuro, non sono autorizzate all'uso dell'apparecchio o possono farlo soltanto sotto sorveglianza

A proposito delle istruzioni d'uso

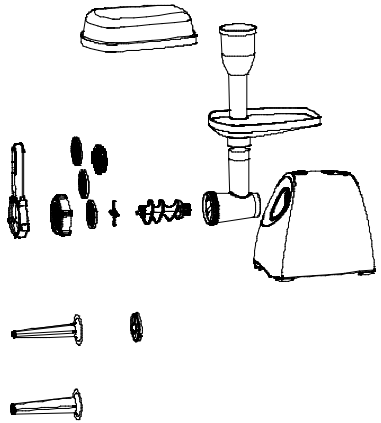
Queste istruzioni d'uso non possono tener conto di ogni possibile impiego. Per ulteriori informazioni oppure in caso di problemi non trattati o trattati in modo insufficiente nelle presenti istruzioni, rivolgersi alla M-Infoline (numero telefonico sul retro delle presenti istruzioni d'uso).

Conservare accuratamente queste istruzioni d'uso e consegnarle ad ogni eventuale altro utente.

Disimballaggio



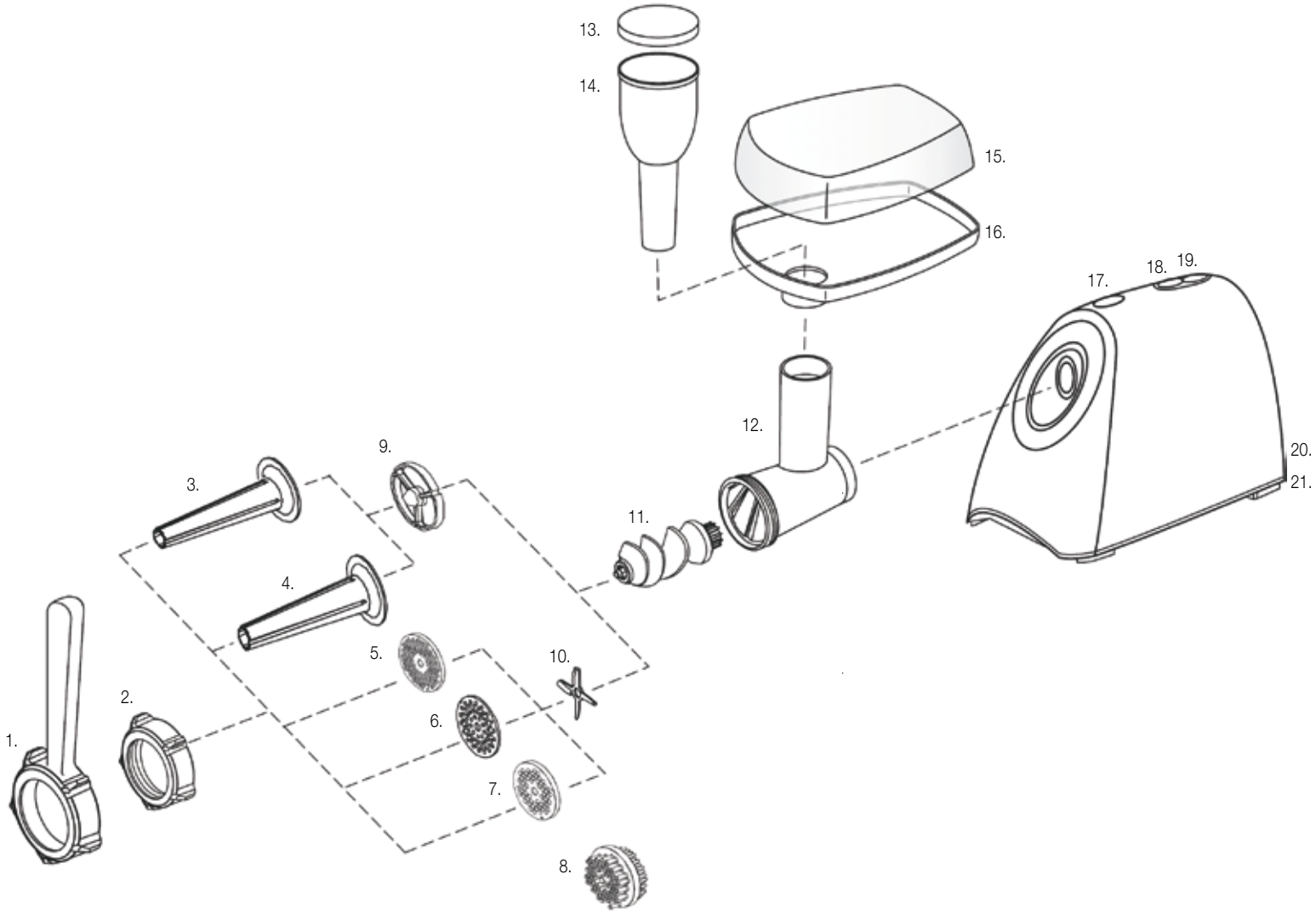
- **Togliere l'apparecchio e gli accessori dall'imballaggio**



- **Controllare che i seguenti elementi siano presenti nell'imballaggio** (panoramica dettagliata alla pagina seguente):

- Pulire **l'apparecchio** con un panno umido e asciugarlo
- **Controllare che la tensione di rete** (230 V) corrisponda a quella dell'apparecchio (vedi targhetta)
- **Distruggere eventuali sacchetti di plastica** che potrebbero diventare pericolosi giocattoli per i bambini

Suggerimento:
conservare l'imballaggio per proteggere l'apparecchio dalla polvere e per eventuali futuri trasporti (per es. traslochi, riparazioni, ecc.).



Tritacarne:

1. Chiave per ghiera
2. Ghiera (stringere bene senza forzare)
3. Cono per salsicce piccolo
4. Cono per salsicce grande
5. Trafila fine
6. Trafila media
7. Trafila grossa
8. Strumento di pulizia per la trafila media e fine
9. Ghiera filettata con perno piccolo
10. Ghiera filettata con perno grande
11. Lama (tagliente)
12. Coclea
13. Tritacarne (corpo in metallo)
14. Coperchio per pressino
15. Pressino
16. Copertura (può essere utilizzata anche come bacinella)
17. Vassoio di riempimento (indicato anche per conservare il pressino, gli accessori e le diverse ghiere)
18. Tasto di sblocco per il tritacarne
19. Interruttore «avvio/stop»
20. Tasto di inversione
21. Cavo e spina di alimentazione (sul retro)
22. Unità motore

Prima dell‘uso iniziale

Prestare attenzione al fatto che l’uso inappropriato della corrente elettrica può essere fatale. Leggere quindi le avvertenze di sicurezza a pagina 34 e osservare le seguenti misure di sicurezza:

- **Utilizzare l‘apparecchio soltanto in locali asciutti e sotto sorveglianza**
- ***L’apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini***
- **Non mettere assolutamente le mani, né gli utensili (coltelli, posate ecc.) nella bocca di riempimento, né toccare gli elementi mobili (rischio di lesioni)!**
- **Attenzione: la lama è molto affilata!**
- **Badare che la carne non contenga frammenti d’osso**

Prima dell‘uso iniziale pulire l’apparecchio con un panno umido. In seguito asciugare. Pulire a fondo gli accessori con acqua calda e un po‘ di detersivo, quindi asciugare (non mettere elementi dell’apparecchio in lavastoviglie; vedi «Pulizia» pagina 45).

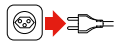
Uso dell’apparecchio

Con il tritacarne è possibile tritare e amalgamare con facilità la carne e altri ingredienti. Con i due coni è possibile insaccare le salsicce.
Il tritacarne non è indicato a triturare o a macinare gli ossi.

Importante!

– L’apparecchio è destinato soltanto ad uso privato

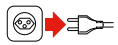
Italiano



1. Luogo di utilizzo

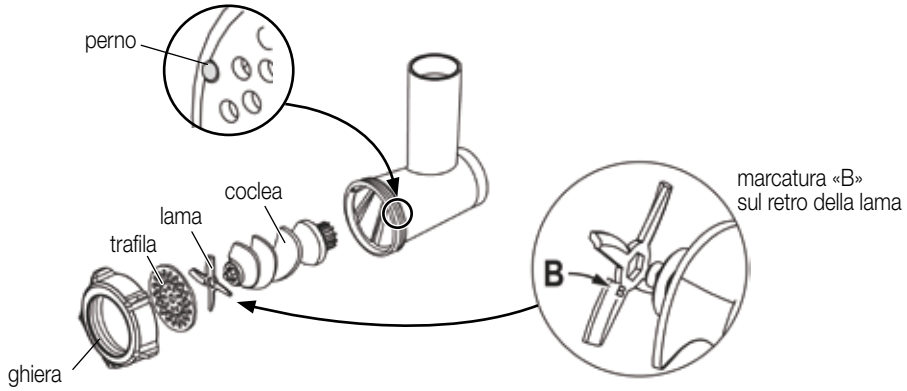
Nella scelta del luogo di utilizzo osservare i seguenti punti:

– **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
– Appoggiare l‘apparecchio su ***una superficie di lavoro asciutta, stabile e piana*** e non direttamente sotto una presa di corrente
– ***Mantenere spazio a sufficienza davanti all‘apparecchio*** (per la fuoriuscita della carne)
– Non posizionare l‘apparecchio e il cavo su superfici calde (piastre di cucina, ecc.) o in prossimità di fiamme libere. Rispettare una distanza minima di 50 cm
– Badare che il cavo e la parte superiore dell’apparecchio non entrino in contatto con l’acqua
– Utilizzare l‘apparecchio unicamente in locali asciutti e senza prolunghe
– Tenere l‘apparecchio fuori dalla portata dei bambini



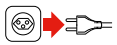
2. Assemblaggio del tritacarne

– **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
– Per motivi di sicurezza il tritacarne non può essere assemblato direttamente sull‘apparecchio di base (rischio di lesioni!)
– Inserire la coclea nel corpo in metallo (con la ruota dentata bianca in testa)
– La lama è marcata sul retro con una «B» («Back» = retro). Mettere il lato «B» sul perno della coclea (la marcatura «B» non è più visibile). Attenzione, la lama è tagliente!
– Scegliere la trafila; ci sono tre grandezze a disposizione: fine, media e grossa
– Lateralmente le trafile hanno una tacca. Badare che la tacca combaci con il perno nel corpo dell‘apparecchio. Inserire la trafila
– Applicare la ghiera e stringere bene senza forzare



Italiano

3. Applicare il tritacarne



– **Estrarre la spina dalla presa di corrente**

1.

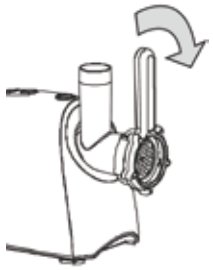
– Inserire obliquamente e con decisione il tritacarne assemblato sull'unità motore (1.) (all'altezza del simbolo di blocco aperto)

2.

– Girare con forza il tritacarne in senso antiorario, finché si arresta a scatto (2.)

Importante:

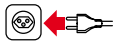
– Il tritacarne deve essere ben fissato al corpo dell'apparecchio



– Con l'ausilio dell'apposita chiave stringere la ghiera in senso orario

4. Uso del tritacarne

– **Badare che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con il tritacarne; rischio di lesioni!**



– Mettere il vassoio bianco con la bocca di riempimento sul tritacarne (il lato lungo rivolto indietro)

– L'apparecchio è pronto all'uso inserendo la spina nella presa di corrente (230 V / 50 Hz)

– Posizionare un piatto o un recipiente (oppure la copertura trasparente utilizzata come bacinella) davanti all'apertura dell'apparecchio

– Tagliare la carne a strisce (e non a pezzi), metterla nella bocca di riempimento e la parte restante sul vassoio di riempimento.

Importante: prestare attenzione che la carne non contenga **frammenti d'osso**!

– Accendere il tritacarne premendo forte l'interruttore «Start/Stop»

– Con il pressino rotondo premere delicatamente la carne nella bocca di riempimento.

Importante:

– Utilizzare **soltanto l'apposito pressino** e ***mai*** le dita, né manici di ogni tipo, coltelli, ecc.; pericolo di lesioni e rischio di danni all'apparecchio!

– Non riempire eccessivamente il tritacarne, né premere esageratamente con il pressino; rischio di sovraccarico o di blocco

– Utilizzare sempre l'apparecchio per ***1 minuto al massimo***. Intercalare la breve pausa di un minuto, onde evitare il surriscadamento del motore

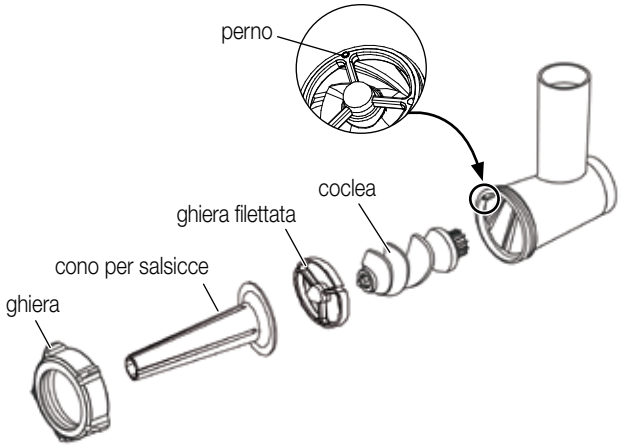
Note:

– Se il tritacarne dovesse bloccarsi, spegnere immediatamente il motore ed estrarre la spina dalla presa di corrente. Premere il tasto di sblocco e liberare il tritacarne girando in senso orario. In seguito girare di nuovo in senso antiorario finché scatta in posizione. Inserire di nuovo la spina nella presa di corrente e accendere l'apparecchio. Se il tritacarne fosse ancora bloccato, ripetere questo processo. Non utilizzare strumenti ausiliari quali manici, posate, coltelli, ecc.!

– Non mettere nel tritacarne alimenti secchi (ad es. pane secco), altrimenti si blocca: pericolo di danni all'apparecchio

5. Produzione di salsicce: assemblaggio del tritacarne

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Per motivi di sicurezza il tritacarne non può essere assemblato direttamente sull'apparecchio di base (rischio di lesioni!)
- Inserire la coclea nel corpo in metallo (con la ruota dentata bianca in testa)
- Sul lato la ghiera filettata è dotata di una tacca. Badare che la tacca combaci con il perno nel corpo dell'apparecchio. Inserire la ghiera filettata
- Applicare il cono per salsicce con il diametro piccolo oppure grande (secondo il diametro desiderato per le salsicce)
- Applicare la ghiera e stringere bene senza forzare



6. Produzione di salsicce: montare il tritacarne

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- L'assemblaggio avviene esattamente come descritto a pagina 40
- Inserire obliquamente e con decisione il tritacarne assemblato sull'unità motore (all'altezza del simbolo di blocco aperto)
- Girare con forza il tritacarne in senso antiorario, finché si arresta a scatto.

  Importante: Il tritacarne deve essere ben fissato all'apparecchio di base

- Con l'ausilio dell'apposita chiave stringere la ghiera in senso orario

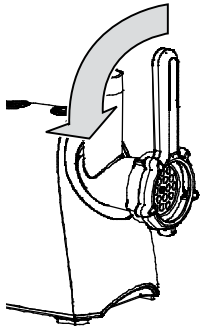
7. Produzione di salsicce: utlizzare il tritacarne

- **Badare che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con il tritacarne; rischio di lesioni!**
- Mettere il vassoio di riempimento bianco sul tritacarne (lato lungo indietro)
- L'apparecchio è pronto all'uso inserendo la spina nella presa di corrente (230 V / 50 Hz)
- Applicare il budello per produrre la salsiccia sull'apposito cono.

  Importante. Prima dell'uso immergere il budello almeno per 15 minuti nell'acqua calda quindi risciacquare bene
- Legare la fine del budello con uno spago speciale (sia lo spago che il budello sono ottenibili presso il macellaio di fiducia)
- Piazzare il piatto o il recipiente allo sbocco dell'apparecchio
- Amalgamare bene la carne per salsicce con le spezie, metterla in seguito nel vassoio e nella bocca di riempimento.

  Importante: badare che la carne per salsicce non contenga ***frammenti d'osso***!
- Accendere il tritacarne premendo con forza l'interruttore «avvio/stop»
- Premere delicatamente la carne nella bocca di riempimento utilizzando l'apposito pressino.

  Importante:
  - Utilizzare **soltanto il pressino** e ***mai*** le dita, posate, manici, coltelli, ecc.; rischio di lesioni e pericolo di danni all'apparecchio!
  - Non riempire mai in modo eccessivo il tritacarne, né premere troppo con il pressino; rischio di sovraccarico e di blocco
- Non appena la salsiccia ha la lunghezza desiderata, spegnere la macchina premendo con forza l'interruttore «avvio/stop». Legare la salsiccia con l'apposito spago
- Ripetere il processo finché la carne è terminata o il budello riempito
- ***Accendere*** sempre l'apparecchio per ***un minuto al massimo***. Fare una breve pausa di un minuto per evitare il surriscaldamento del motore



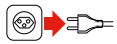
8. Dopo l‘utilizzo

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente.**
  Nota: l’apparecchio è completamente spento unicamente quando viene estratta la spina
- Togliere il vassoio di riempimento bianco
- Girare in senso antiorario la ghiera con l‘ausilio dell‘apposita chiave (non svitare completamente la ghiera)

- Premere con forza sul tasto di sblocco (1.) girare quindi il tritacarne in senso orario finché scatta in posizione (2.)
- Togliere il tritacarne
- Smontare il tritacarne:
  - Svitare completamente la ghiera in senso antiorario
  - Estrarre la trafila, la lama (oppure il cono per salsicce, la ghiera filettata) e la coclea. Eliminare i resti di carne e ***non*** mescolarli alla carne tritata (i resti sono «duri», poiché non sono stati tritati e fanno il «filo»)

Importante!

- Per motivi di igiene pulire l’apparecchio ***immediatamente dopo l’uso*** (vedi «Pulizia» pagina 45)

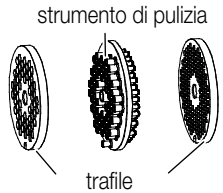


- Prima di ogni pulizia dell‘apparecchio, estrarre la spina dalla presa di corrente
- ***Mai immergere nell‘acqua o lavare sotto l‘acqua corrente il cavo o l‘apparecchio***

- Non utilizzare detersivi corrosivi né oggetti per la pulizia abrasivi

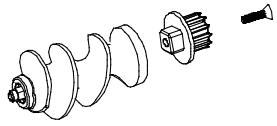
- Pulire il **corpo dell’apparecchio** con un panno morbido leggermente inumidito, quindi lasciar asciugare bene. Nel pulire evitare di toccare la spina risp. di inumidirla

- Pulire a fondo con acqua calda e un po‘ di detersivo tutti gli accessori; ***non mettere in lavastoviglie!***
- ***Prudenza nel maneggiare la lama; è tagliente!***
- Asciugare accuratamente gli elementi

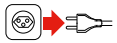


Suggerimenti:

- È facile eliminare i resti di carne delle due trafile più piccole grazie all‘apposito strumento di pulizia bianco (premere lo stumento di pulizia sulle trafile)



- È facile pulire la coclea e la ruota motrice dentata, svitando la vite con intaglio a croce (in seguito stringere di nuovo bene la vite)



Custodia

- In caso di mancato uso, estrarre la spina
- Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto e privo di polvere, fuori dalla portata dei bambini. In caso di mancato uso per un lungo periodo proteggere l'apparecchio da polvere, sporcizia e umidità. E' consigliabile conservarlo nell'imballaggio originale

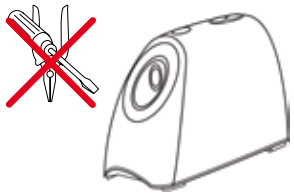
- Per risparmiare spazio è possibile infilare i **singoli elementi** nel pressino (vedi sequenza nell'illustrazione) quindi chiudere con il coperchio bianco e piatto
- Prima di riporre gli elementi oliare leggermente con olio commestibile le **trafile** e **la lama** (come trattamento anti-ruggine)

- **Importante**: non riporre gli elementi in metallo montati (tritacarne, coclea e ghiera), poiché questo potrebbe dare luogo a corrosione

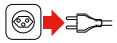
Manutenzione

- L'apparecchio non necessita di alcuna manutenzione. Non deve essere lubrificato né oliato. Controllare regolarmente che il cavo e la spina non siano danneggiati. Le riparazioni devono essere eseguite unicamente presso MIGROS-Service. Le riparazioni effettuate da personale non specializzato, e il non utilizzo di pezzi di ricambio originali, possono essere fonte di pericolo per l'utente

Guasti



- In caso di riparazioni non effettuate a regola d'arte non viene assunta alcuna responsabilità per eventuali danni; decade inoltre il diritto alla garanzia



- **Importante**: in caso di guasto, di apparecchio difettoso e di sospetto di guasto in seguito a una caduta, estrarre immediatamente la spina dalla presa di corrente

Smaltimento

- Consegnare gratuitamente gli apparecchi non più in uso presso un punto vendita per permettere uno smaltimento adeguato
- Smaltire immediatamente gli apparecchi con un guasto pericoloso e assicurarsi che non possano più essere utilizzati
- Non gettare gli apparecchi tra i rifiuti domestici (tutela dell'ambiente!)

Dati tecnici

Tensione nominale		230 Volt / 50 Hz
Potenza nominale		600 watt
Misure (apparecchio di base)		ca. 16.5 x 22.5 x 27 cm (l x a x p)
Funzionamento breve		max. 1 minuto
Lunghezza del cavo		ca. 0.80 m
Peso		ca. 2.8 kg
Materiali	– corpo	plastica
Deparassitato		secondo le norme UE
Approvato da		CE / S+
Garanzia del prodotto		2 anni

Con riserva di modifiche di costruzione ed esecuzione dell'apparecchio dovute al progresso tecnologico.

MIGROS

FEDERAZIONE DELLE COOPERATIVE MIGROS, CH-8031 Zurigo

Annotazioni

Garantie / Garantie / Garanzia

2 JAHRE GARANTIE
2 ANS DE GARANTIE
2 ANNI DI GARANZIA

Die MIGROS übernimmt während zwei Jahren seit Kaufabschluss die Garantie für Mängelfreiheit und Funktionsfähigkeit des von Ihnen erworbenen Gegenstandes.

Die MIGROS kann die Garantieleistung wahlweise durch kostenlose Reparatur, gleichwertigen Ersatz oder durch Rückerstattung des Kaufpreises erbringen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Nicht unter die Garantie fallen normale Abnützung sowie die Folgen unsachgemässer Behandlung oder Beschädigung durch den Käufer oder Drittpersonen sowie Mängel, die auf äussere Umstände zurückzuführen sind. Die Garantieverpflichtung erlischt bei Reparaturen durch nicht MIGROS-autorisierte Servicestellen.

Garantieschein oder Kaufnachweis (Kassabon, Rechnung) bitte sorgfältig aufbewahren. Bei Fehlen desselben wird jeder Garantieanspruch hinfällig.

MIGROS garantit, pour la durée de deux ans à partir de la date d'achat, le fonctionnement correct de l'objet acquis et son absence de défauts.

MIGROS peut choisir la modalité d'exécution de la prestation de garantie entre la réparation gratuite, le remplacement par un produit équivalent ou le remboursement du prix payé. Toutes les autres prétentions sont exclues.

La garantie n'inclut pas l'usure normale, ni les conséquences d'un traitement non approprié, ni l'endommagement par l'acheteur ou un tiers, ni les défauts dus à des circonstances extérieures. La garantie n'est valable que si les réparations ont exclusivement été effectuées par le service après-vente MIGROS ou par les services autorisés par MIGROS.

Nous vous prions de bien vouloir conserver soigneusement le certificat de garantie ou le justificatif de l'achat (quittance, facture). Sans celui-ci aucune réclamation ne sera admise.

La MIGROS si assume per due anni, a partire dalla data d'acquisto, la garanzia per il funzionamento efficiente e l'assenza di difetti dell'oggetto in suo possesso.

La MIGROS può scegliere se eseguire la prestazione di garanzia attraverso la riparazione gratuita, la sostituzione del prodotto con uno di uguale valore o il rimborso del prezzo d'acquisto dello stesso. Ogni altra pretesa è esclusa.

Non sono compresi nella garanzia i guasti dovuti a normale usura, uso inadeguato o danni provocati dal proprietario o da terze persone, oppure derivanti da cause esterne. L'obbligo di garanzia è valido soltanto all'esplicita condizione, che si ricorra unicamente al servizio dopo vendita MIGROS o ai servizi autorizzati.

Per favore conservi il certificato di garanzia oppure il giustificativo d'acquisto (scontrino, fattura). Con la sua perdita si estingue ogni diritto di garanzia.

MIGROS
Service

Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegengenommen.

Les articles nécessitant un service d'entretien ou une réparation sont repris à chaque point de vente.

Gli articoli che necessitano un servizio manutenzione o una riparazione possono essere depositati in ogni punto vendita.

M-INFOLINE
0848 84 0848
www.migros.ch

Haben Sie weitere Fragen? Die M-Infoline hilft Ihnen gerne weiter unter der Tel.-Nr.: 0848 84 0848 von Montag bis Freitag 08.00 – 18.30 Uhr
(8 Rp./Min. von 08.00 – 17.00 Uhr, 4 Rp./Min. von 17.00 – 18.30 Uhr).
E-Mail: m-infoline@mgb.ch

Vous avez des questions? M-Infoline est là pour vous aider: 0848 84 0848 du lundi au vendredi de 8 h à 18 h 30
(8 cts/min. de 8 h à 17 h, 4 cts/min. de 17 h à 18 h 30).
E-Mail: m-infoline@mgb.ch

Avete altre domande? L'M-Infoline rimane volentieri a vostra disposizione per ulteriori informazioni: 0848 84 0848 dal lunedì al venerdì dalle 8.00 alle 18.30
(8 cent./min. dalle 8.00 alle 17.00, 4 cent./min. dalle 17.00 alle 18.30).
E-Mail: m-infoline@mgb.ch

© hoeliner.ch